

Almuerzo y Cena

Lunch & Dinner



¡Somos la mejor manera de iniciar tu día!

Nuestras recetas están elaboradas con productos de alta calidad marca Kreef y productos importados, que puedes adquirir en nuestra área de Delimarket : Bakery, Quesos, Embutidos.

Si usted es alérgico a algún ingrediente, por favor informarlo a su mesero.

*Precios incluyen IVA.

*Agregar 10% de propina.

Sodas Italianas

Nuevo

\$4.00 c/u

• Coco Boom

• Piña Party

• Sandía Pop



• Maracuyá
Fizz

• Coolcumber

Limonatta •

Sangrías

\$5.75 c/u

Tropical
Sangria

Red
Sangria

Berry
Sangria

White
Sangria



Jugos Naturales \$3.95

Refrescantes jugos hechos con frutas naturales que te ofrecen experiencias saludables y deliciosas para iniciar tu día.

- **B-FIT**

Cilantro, apio y naranja.

- **Berry Booster**

Fresa, sandía y apio.

- **Green Bliss**

Pepino, menta y limón.

- **Reboot**

Papaya, naranja y espinaca.

- **Fineapple**

Piña, manzana y naranja.

- **Arancione**

Naranja y zanahoria.

- **Luau**

Piña, naranja y zanahoria.

- **Berry-Mint**

Fresa, menta y cilantro.

- **Sunset**

Naranja, piña y fresa.

- **Pick Me**

Sandía, piña y hierbabuena.

- **Berry Lime**

Fresa, limón y cilantro.

- **Summer Breeze**

Limón, hierbabuena y menta



Bebidas

Mimosa	\$3.00
Sangría tradicional	\$5.75
Tinto de verano	\$4.00
Decanter de sangría	\$16.00
Mix de michelada	\$2.00

Cervezas Nacionales

Pilsener	\$2.75
Suprema	\$2.75
Golden	\$2.75

Cervezas Importadas

(Sujetas a disponibilidad)

•Stella Artois	\$3.75
•Heineken	\$3.75
•Heineken 0.0	\$3.75
•Corona	\$3.95
•Corona 0	\$3.95
•Michelob Ultra	\$3.95

Cervezas de Temporada

•Erdinger

Kristal	\$6.25
Pikantus	\$6.25
Weissbier	\$6.25
Dunkel	\$6.25

•OeTTinger

Export	\$5.00
Pils	\$5.00
Weissbier	\$5.00
Super Forte	\$5.00

Cocteles

Mojito	\$5.75
Mojito Basil & Mango	\$5.00
Watermelon Mojito	\$5.00
Strawberry Kiwi Mojito	\$5.00
Cucumber Mojito	\$5.00
Piña Colada	\$5.75
Margarita mango albahaca	\$6.50
Summer Gin	\$8.00
Sandía spritz	\$8.00
Gin fresa albahaca	\$6.50



*Imagen de carácter ilustrativo.

Carta de vinos



Crin Rosa

Tempranillo - España

Vino de agradable textura, con aromas intensos a frutos negros con ligeras notas florales, sabores pronunciados a frambuesas, chocolates y especias dulces.

Copa: \$5.75

Botella: \$27.00

Marieta Albariño

Albariño - España

Se destaca por su frescura, notas cítricas y afrutadas (pera, melocotón, manzana), un toque dulce y ligera burbuja

Copa: \$5.50

Botella: \$27.00

Uburraga Red Bled

Cabernet sauvignon, Malbec, Syrah - Chile

Brillante color rojo oscuro intenso; fresco, jugoso y afrutado en boca, con un encantador aroma a vainilla

Copa: \$5.75

Botella: \$25.00

Uburraga Rosé

Cabernet Sauvignon - Chile

Tiene un atractivo color rosado, con un intenso aroma a frutos rojos y ciruelas, de cuerpo medio y fresco.

Copa: \$5.50

Botella: \$24.00

Carta de vinos



Lolita Red

Tempranillo - España

Botella: \$23.00

Bayas silvestres, cerezas y fresas, con un toque de madera y pimienta y taninos suaves. Bayas oscuras silvestres, cerezas rojas y un toque de especias.

Col Di Sasso Toscana

Cabernet Sauvignon - Italia

Botella: \$27.00

Rojo rubí, joven, pero de color intenso. Fresco y enriquecido con notas especiadas. Cuerpo medio, ligera acidez, taninos suaves y largo final.

Mara Martín

Godello - España

Botella: \$28.00

Vino intenso y limpio. Destacan las notas de manzana y un intenso toque floral con ligero fondo cítrico. Final largo y persistente.

Carta de vinos



Abadal

Franc - España

Botella: \$27.00

Afrutado y fresco, enamora con la fusión de aromas balsámicos y florales y sus intensos aromas de fruta roja y toffee.

Garzón

Tannat de corte - Uruguay

Botella: \$30.00

Vino con suavidad y armonía de tres cepas: Marselan, Petit Verdot y Cabernet Franc. Color intenso al igual que su aroma a frutos rojos que junto con sutiles taninos generan un final muy amable.

Nampe

Cabernet Sauvignon - Argentina

Botella: \$19.00

Vino rojo profundo con matices oscuros, con notas de frutos rojos, negros y pimienta. Con taninos maduros y adecuada astringencia.

Nuevo

Mocktails | \$3.95 c/u

① Pacific Bliss

Jugo de mango, infusión de arándanos, fresa y albahaca fresca.

② Minty Berry

Limón, jugo de cranberry, hierba buena y manzana.

③ Maracuya Spice

Maracuyá, naranja, infusión de canela, hierba buena y mandarina.

④ Tropical Harmony

Jugo de melocotón, manzana verde y arúgula fresca.

⑤ Piña Pop

Jugo de piña, toronja, kiwi y limón.

⑥ Berry Coco

Jugo de pera, infusión de frutos rojos, coco rallado y albahaca fresca.



MICHELADA ***cero***

\$4.65 C/U



La Tropicalona

Michelito

La Picosita

*Acompáñala con Heineken 0.0 o Corona 0

Calientes

•Café espresso	\$2.50
•Espresso cortado	\$2.75
•Café americano	\$2.50
•Capuccino	\$3.25
•Latte	\$3.25
•Orden de leche extra	\$1.00

Fríos

•Iced coffee-12onz	\$3.50
•Iced latte-12onz	\$3.50
•Iced mocha-12onz	\$3.75
•Frozen de café (copa)	\$3.95
•Frozen de mocha (copa)	\$3.95

Agrega saborizante a tu bebida por \$0.75 ctvs. • Caramelo • Chocolate • Avellana

Bebidas frías

	8oz	12oz		
•Jugo de naranja	\$2.95	\$3.95	•Agua en botella	\$1.75
•Horchata		\$3.00	•Agua mineral	
•Limonada		\$3.00	San Pellegrino 250 ml.	\$3.50
•Naranjada		\$3.00	Perrier 330 ml.	\$3.95
•Té helado		\$2.95	Aqua Panna 250 ml.	\$3.75
•Soda*		\$2.00	•Smoothies	\$4.00
			• Kiwi & Yogurt	
			• Piña & yogurt	
			• Naranja & Yogurt	
			•Mimosas	\$3.00

*Refill de soda por \$1.50

Infusiones \$4.00

(Para 2 tazas)

•Té Verdemente

Té verde, menta,
hierbabuena.

•Té Choco Chai

Té negro, especias,
cacao, maíz tostado.

•Té Serenamente

Manzanilla y Lavanda.

•Té Sweet Season

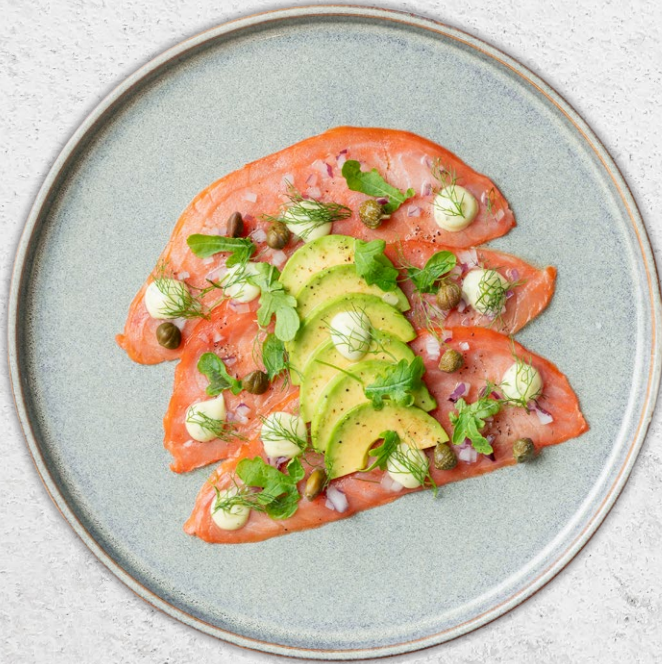
Canela, berries, flor
de Jamaica, naranja.



Entradas



Croquetas de Manchego | \$9.00
Queso Manchego empanizado, acompañado de arúgula, aderezo Blue Cheese y jalea de frutos rojos.



Carpaccio de salmón ahumado | \$16.00
Un clásico renovado de Keef. Carpaccio de salmón ahumado, dip de queso crema con ají amarillo, aguacate, aceite de oliva, alcaparra, arúgula y cebolla morada.

Pretzel | \$7.00
¡Un clásico alemán! Deliciosos pretzel acompañados de salsa currywurst





Antipasto

| \$16.00

Lascas de jamón Selva Negra, jamón Lomito con Hierbas, salami Pamplona, queso Suizo importado y queso Provolone, acompañado de aceitunas salteadas en ajo, zucchini, tomate y cebolla morada, acompañado de crostini



Chicharrones

| \$9.00

Chicharrones al horno acompañados de frijoles refritos, aderezo chipotle y limón, finalizados con cebolla curtida.



Tabla Gourmet

| \$19.00

Combinación de jamones y quesos curados de nuestra variedad gourmet. Elija 4 productos de su preferencia, acompañados de arúgula, aceitunas, pan y jalea de frutos rojos.

Crea tu tabla y elige entre:

- | | | |
|---------------------|------------------------|--------------|
| • Jamón Serrano | • Gouda | • Manchego |
| • Roast Beef | • Blue Cheese | • Muenster |
| • Selva Negra | • Canadá Selva Negra | • Provolone |
| • Prosciutto | • Pavo Redondo Ahumado | • Queso Brie |
| • Salami Pamplona | • Lomito con Hierbas | • Emmental |
| • Lomito Canadiense | • Chorizo Curado | |



Spicy German

| \$12.00

Plato de salchichas: Especial, Alemana, Polaca y Bratwurst de tomate con alcachofa, salteadas acompañadas de Sauerkraut combinado con salsa currywurst y papas gajo natural. Acompañados de pretzel bollo.



Nuevo

Humus

| \$15.00

Suave hummus de garbanzo coronado con tomates cherry frescos, aceitunas calamata y rellenas, cebolla morada, un toque de paprika y ajonjolí negro. Acompañado de crutones de barra para disfrutar cada bocado.

Ensaladas



Grilled Chicken | \$12.50

Pechuga de pollo a la parrilla, sobre una mezcla de lechugas, tomate, zanahoria, aguacate, cebolla morada, pepino, crostinis, queso Parmesano y el aderezo de su elección: César, Mil Islas, Parmesano o Blue Cheese.



Santa Fe Salad | \$12.00

Fresca combinación de lechuga Romana, pollo, queso Muenster, maíz asado, frijoles, tomate crujiente y tortilla de maíz, acompañado de aderezo Chipotle.



Balsamic Steak | \$11.00

Steak a la parrilla, sobre una cama fresca de lechuga, elote asado, tomate cherry, cebolla y walnut.



Steak Bowl | \$12.00

Bowl con una combinación de lechugas, acompañado de tiernas rebanadas de res a la parrilla, elote asado, tocino crujiente, tomate cherry y tiernas alcachofas. Coronado con miga de Blue Cheese.



Apple Walnut

| **\$10.00**

Combinación de lechuga Frisée, manzana, jamón Serrano, queso cabra, walnuts, aceite de oliva, reducción balsámica.



Caesar Salmon

| **\$13.50**

Tradicional ensalada César, con salmón caramelizado en reducción balsámica, acompañado de queso Parmesano y crutones de Pretzel.

Sopas



Caldo Tlalpeño

| **\$6.00**

Tradicional caldo a base de pollo, acompañado con vegetales y trozos de pollo finalizado con aguacate, crujiente tortilla de maíz, cilantro y espinaca.



Minestrone

| **\$6.50**

Sopa de vegetales al estilo italiano, tocino, aromatizada con albahaca y finalizado con lascas de queso Parmesano.



Crema de tomate | \$6.00

Crema de tomates asados, acompañada de queso Parmesano importado y albahaca.



Crema de zucchini | \$6.50

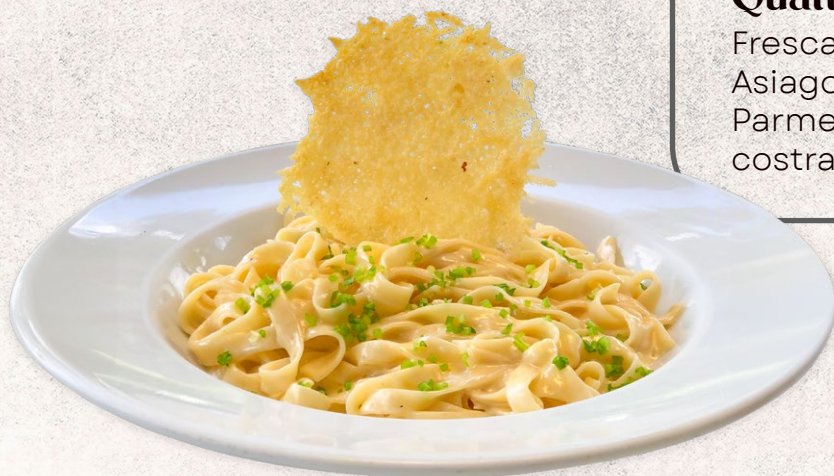
Crema de zucchini, acompañada de trozos de pollo, finalizada con aceite de tomate deshidratado y tiras de zucchini.



Chowder de elote | \$6.00

Crema de elote con vegetales, tocino y cilantro.

Pastas



Tagliatelle Quattro Formaggi | \$11.00

Fresca pasta con salsa de queso Asiago, Gouda Ahumado, Suizo y Parmesano, acompañado de una costra de queso Parmesano.

Bacon Fontina Tagliatelle | \$13.00

Fresca pasta combinado con tocino ahumado. Queso Fontina y albahaca.



Tagliatelle Mediterránea

| \$12.00

Pasta Tagliatelle en una salsa de tomate ligeramente picante, acompañada de pierna de cerdo ahumada, aceitunas, espinacas y queso Parmesano.



Carbonara

| \$13.00

Clásico italiano Taglietelle con panceta, pizca de ajo, vino blanco, crema y yema de huevo. Finalizado con queso Parmesano.



Chicken Primavera

| \$13.50

Pasta Penne con pollo, salsa Alfredo, mezcla de vegetales frescos, acompañado de queso Grana Padano.



Pescado



Róbalo Succotash

| \$18.00

Filete de róbalo sobre marmahón al pesto, acompañado de zucchini, zanahoria, cebolla morada, maíz, finalizado con lechuga Frisée y reducción balsámica.



Spring Salmón | \$25.00

Salmón a la plancha en una combinación de aguacate, espinaca y salsa cremosa de Parmesano, eneldo y hongos. Acompañado de vegetales salteados, tomate cherry, alfalfa y queso Parmesano.



Róbalo al puerro | \$19.00

Filete de róbalo, acompañado de vegetales salteados en chorizo Chistorra con una deliciosa salsa de puerro.

Róbalo al Pomodoro | \$19.00

Róbalo sellado y terminado en horno acompañado de salsa Pomodoro, en una cama de arroz con perejil, con una costra de mix de aceitunas y alcaparras, coronado con infusión de albahaca.



Pollo

Sundried Tomate Chicken | \$14.00

Pechuga de pollo a la parrilla, acompañado de papa salteada con mantequilla con ajo, sobre una salsa cremosa de tomate deshidratado, finalizado con un toque de albahaca.



Pollo a la Parmigiana

| \$13.00

Pechuga de pollo empanizada, gratinada con queso Mozarella fresco, salsa Pomodoro sobre una cama de Tagliatelle al burro.

Res



Cazuela Steak | \$12.00

Jugoso steak de carne acompañado de papas fritas, cremosa mantequilla de ajo, aguacate, chirimol fresco y apper de chimichurri.



Gaucho | \$14.50

Plato completo con steak de carne de res, huevos estrellados al gusto, cuajada frita, plátanos fritos, chorizo desayuno, abanico de aguacate, lascas de tocino, tomate cherry salteados y frijoles licuados.



Beef Roulade | \$18.00

Lomo a la parilla, acompañado de papas salteadas al tomillo, bañado en salsa cremosa de pimienta negra y vodka.

Nuevo



Churrasco

Asada

| \$13.00

Jugoso corte de res, asado a la perfección en parrilla. Acompañado de guacamole fresco, pico de gallo, frijoles negros con pimientos, y salsa de la casa.

Nuevo



Churrasco

Típico

| \$13.00

Delicioso corte de carne asada, acompañado de plátanos fritos, frijoles refritos con queso Parmesano, chirmol fresco y queso.

Nuevo



Churrasco

Argentino

| \$13.00

Corte de res a la parrilla, jugoso y lleno de sabor, acompañado de longaniza, papas rústicas, chimichurri y ensalada fresca.

Signature Steak

Nuevo



Jugoso corte de res cocinado al punto perfecto, acompañado de papas baby con hierbas y un toque de mantequilla. Servido con guarnición de vegetales salteados para una experiencia completa y llena de sabor.

\$16.00



Parrillada

| \$46.00

16 onzas de costillas de cerdo ahumada, 16 onzas de carne de res, 8 onzas de pechuga de pollo, salchicha de res, guarnicionado con elote asado, papas gajo, mac 'n' cheese, salsa Pomodoro y salsa jalapeño.

Cortes Americanos

Descubre nuestra deliciosa selección de cortes americanos y disfruta de una fusión de sabores únicos.

Ahora podrás disfrutar de la experiencia gastronómica de la mejor calidad y la frescura desde nuestro Delimarket hasta tu mesa.

- 1 Solicita a tu mesero el corte americano de tu preferencia, puedes elegir entre:
 - **Coulotte**
 - **T-Bone**
 - **Bife**
 - **Entraña**
 - **Ribeye**
- 2 Una vez selecciones tu corte, se te llevará desde nuestro Delimarket hasta tu mesa donde podrás verificar el peso que desees.
- 3 Pagarás el precio que aparece en viñeta más el servicio de **Descorche de carne** de \$10.00 para que podamos prepararlo en nuestra parrilla.
- 4 Puedes acompañar tu corte americano con las siguientes guarniciones: **vegetales salteados, papas gajo, ensalada fresca y mac 'n' cheese.**




100%
BEEF CHOICE



* Precio del corte americano varía de acuerdo al peso.
* Servicio de descorche de carne aplica únicamente en cortes americanos sujetos a disponibilidad.

Choose & Match

Aplica de Lunes a Viernes de 12:00 m.d. a 3:00 p.m.

Sándwich + Ensalada	Ensalada o Sandwich + Sopa	Pasta + Sopa	Ensalada o Sándwich + Pasta
\$6.95	\$7.95	\$8.95	\$9.95

Sándwich

• Pavo

Sándwich de jamón de pavo, con aderezo ajo cebolla, queso Mozarella y lechuga.

• Clásico

Sándwich de jamón Pic Nic, con aderezo ajo cebolla, queso Mozarella y lechuga.

Ensalada

• Mexicana

Combinación de lechugas, con aderezo guacamol, aguacate, jalapeño, cebolla morada y crujiente tortilla de maíz.

• Jardinera

Mezcla de lechugas, lascas de queso Parmesano, tomate, zanahoria, aguacate, cebolla morada, pepino y aderezo Parmesano.

Sopa

• Crema de Tomate

Crema de tomates asados, acompañada de queso Parmesano y albahaca.

• Caldo Tlalpeño

Tradicional caldo a base de pollo, acompañado de vegetales, aguacate , crujiente tortilla de maíz y cilantro. .

Pasta

• Chicken Primavera

Pasta penne en salsa Alfredo, pollo con mezcla de vegetales frescos, acompañado de queso Parmesano.

• Tagliatelle Mediterránea

Pasta Tagliatelle en una salsa de tomate ligeramente picante, acompañada de pierna de cerdo ahumada, aceitunas, espinaca y queso Parmesano.



Incluye bebida, soda regular o té helado.



*Menú exclusivo para consumo en restaurante, no aplica en días feriados.

Sándwiches

① Ibérico | \$10.00

Baguette con tomate de aceite de oliva, pizca de ajo, queso Manchego, jamón Serrano, arúgula. Acompañado de mix de ensalada.

② Steak Ciabatta | \$12.00

Ciabatta con aderezo de crema, ajo rostizado y paprika, combinado con un delicioso steak asado y aros de cebolla empanizado. Guarnicionado con papas fritas y sofrito de tomate.

③ Nicoise Sándwich | \$9.00

Ciabatta de pollo asado, acompañado de ratatouille asado y aderezo de Blue Cheese y sofrito. Acompañado de papas fritas.

④ Cheesy Chicken | \$10.00

Barra masa madre, con mantequilla, pollo empanizado, queso mozzarella fresco fundido, sofrito de tomate cherry, aceite de oliva, ajo y papas fritas.





Club Sándwich | \$10.00

Lomito Canadiense, jamón de Pavo, Prosciutto, queso Mozzarella, lechuga, tomate y aderezo Mil Islas.

Cubanísimo | \$10.00

Combinación de Lomito Canadá Selva Negra, jamón Lechón, salami Pamplona, pepinillos, queso Mozzarella derretido y aderezo mostaza.



Philly Steak | \$14.00

Finos cortes de carne de res, cebolla blanca salteada, queso Provolone y aderezo Cheese Mustard.



Melt de hongos espinaca

| \$11.00

Sándwich a base de hongos y espinaca con queso Provolone derretido, acompañado de crema de zucchini. **Recomendación del chef:** sumergir el derretido en la sopa.



Turkey avocado | \$10.00

Jamón de pavo, tomate, cebolla morada, lechuga romana, aguacate y aderezo de la casa; hecho con pan Rústico.



Bacon grilled cheese & tomato soup

| \$11.00

Sopa de tomate con sándwich de quesos fundidos con bacon bites. **Recomendación del chef:** Sumergir el derretido en la sopa.



Beef Dogs \$7.50

① Tradicional

Hot Dog con pan tradicional, salchicha Bockwurts especial o Alemana, escabeche Kreef, ketchup y mostaza, acompañado de papas fritas.

② Chill Avocado

Hot Dog con salchicha de carne de res, acompañado de chili, aguacate, tomate y cebolla. Finalizado con queso Grana Padano.

③ Chipotle & Egg Dog

Hot Dog con salchicha de carne de res, acompañado de una costra de queso Mozzarella. Finalizado con huevo, chipotle y cilantro.

④ Pickle onion Dog

Hot Dog con salchicha de carne de res, finalizado con cebolla empanizada y cilantro.

⑤ Bacon cheese Dog

Hot Dog con salchicha de carne de res, finalizado con cremosito de queso Cheddar y tocino bites ahumado.

⑥ Corn Dog

Hot Dog con salchicha de carne de res, sobre una cama de palitos de papas, finalizado con queso Cheddar y jalapeño.

⑦ Mac n' Cheese Dog

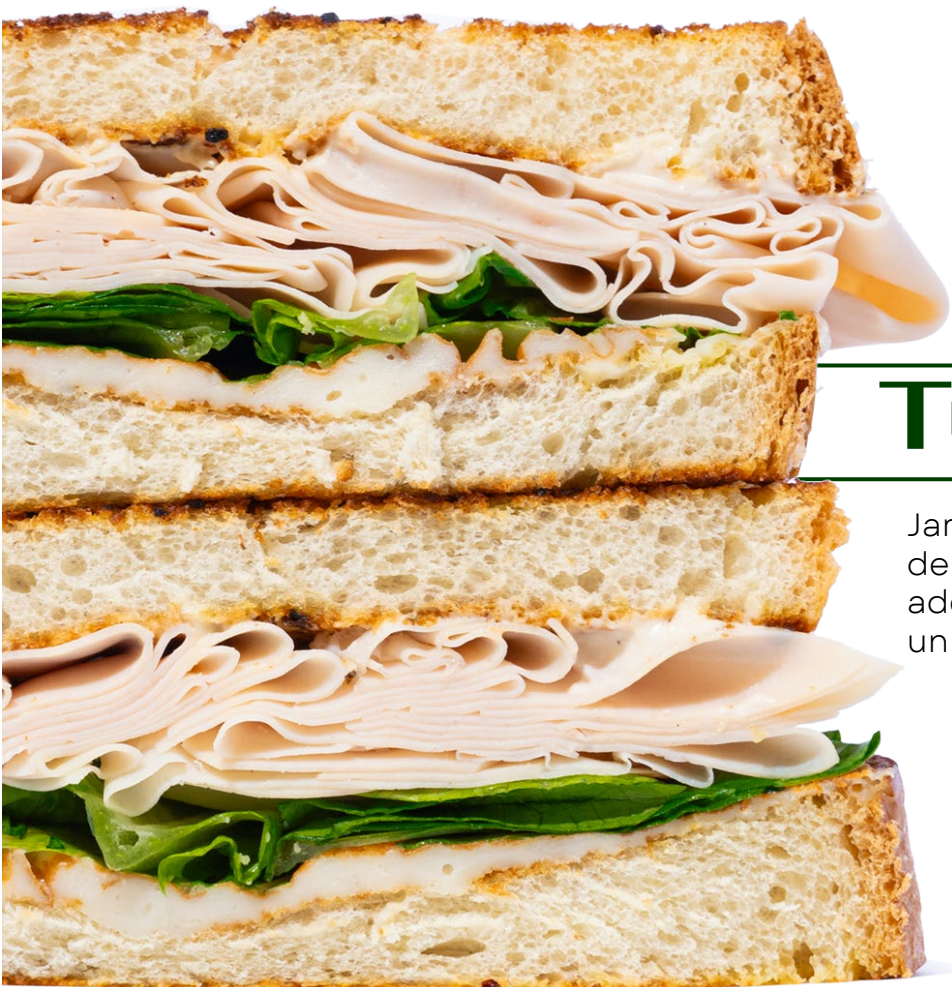
Hot Dog con salchicha de carne de res acompañado de mac n' cheese, queso Provolone y finalizado con serrín de jamón Serrano.



*Cada Hot Dog incluye Papas Fritas y una soda de 12oz.

Nuevo

Clásicos



Turkey | \$6.00

Jamón de pavo, acompañado de queso mozzarella, lechuga y aderezo de ajo. Colocadas en un pan de caja con corte alto.



Italian | \$6.00

Prosciutto, jamón PicNic acompañado de queso mozzarella, pesto de albahaca en un suave pan de caja con corte alto.



*Agrega tus complementos favoritos por un precio adicional

Nuevo

Clásicos

Beef Classic | \$7.00

Sándwich con finas lascas de Roast Beef, queso Massdam, cebolla y palitos de papa, en un pan de caja con corte alto.



Smoke Ham | \$6.00

Sándwich de jamón Selva Negra acompañado de queso mozzarella, aderezo de pepinillo y lechuga. En un pan de caja con corte alto.



*Agrega tus complementos favoritos por un precio adicional

Nuevo

Hamburguesas



Single

| \$6.50

Hamburguesa single hecha con carne 100% de res, aderezo de pepinillo y queso Cheddar sobre suave pan rústico.



Double

| \$8.00

Hamburguesa doble hecha con carne 100% de res, aderezo de pepinillo y queso Cheddar sobre un suave pan rústico.



Mushroom Burger

| \$10.00

Hamburguesa doble hecha con carne 100% de res, champiñones, queso Cheddar, aderezo de pepinillo, cebolla a la plancha, tomate y lechuga, sobre pan rústico.

Bacon Burger

| \$10.00

Hamburguesa doble hecha con carne 100% de res, crujiente tocino, queso Cheddar, aderezo de pepinillo, cebolla a la plancha, tomate y lechuga, sobre pan rústico.



*Cada hamburguesa lleva una orden de papas fritas y una soda de 12oz.

Postres

Cheesecake del bosque

| \$5.50

Cremoso cheesecake sobre una base crujiente de galleta, cubierto con una exquisita mezcla de frutos rojos frescos y coulis casero de frambuesa. Un equilibrio perfecto entre dulzura y acidez que deleita cada bocado.



Nuevo

Nuevo



Encanto de caramelo

| \$5.50

Un suave y cremoso cheesecake, con una irresistible capa caramelizada que añade un toque crujiente y dulce. Finalizado con caramelo y un toque de pistacho.

Tentación de Oreo

| \$5.95

Suave y cremoso cheesecake, bañado con salsa de chocolate oscuro, decorado con galleta Oreo, virutas de chocolate y crujientes trocitos de galleta. Una combinación irresistible para los amantes del dulce.



Nuevo



Arroz con Leche

| \$6.00

Frío arroz con leche acompañado de mousse de chocolate y aromatizado con ralladura de limón.



Creme Brulée

| \$5.00

Clásica crema francesa con textura sedosa, coronada con una capa crujiente de caramelo flameado al momento y fresca.



Nuevo

Fusión de Chocolate

| \$5.95

Brownie de chocolate oscuro, horneado a la perfección con centro suave. Acompañado de una bola de helado de vainilla. Un contraste irresistible entre lo tibio y lo frío, lo intenso y lo suave.

Extras

Aguacate	\$1.75	Pan integral	\$0.75
Aderezos	\$1.50	Tocino ahumado	\$2.50
Chirmol	\$1.75	Vegetales salteados	\$2.50
Ensalada César	\$1.50	Guacamol	\$2.00
Hongos	\$2.00	Tatemade	\$1.50
Jamón	\$2.00	Chorizo Argentino	\$2.00
Jalea de fresa	\$1.25	Mac & Cheese	\$2.50
Papas fritas	\$1.50	Crostini	\$1.00
Pan con ajo	\$1.75		



Sucursales

Maquilishuat: Urb. Maquilishuat, 87 Av. Sur y Av. El Almendro, Block G, San Salvador, San Salvador.
Tel: 2264 - 7094, plazakreef@kreef.com

Santa Elena: Blv. Santa Elena y Calle Alegría, Plaza Santa Elena, Antiguo Cuscatlán, La Libertad.
Tel: 2246 - 4679, santaelenakreef@.com

Luceiro: Centro Comercial Plaza Luceiro Av. Masferrer, Col. Escalón. Tel: 2263 - 4923,
luceirokreef@kreef.com

La Gran Vía: Carretera Panamericana, Centro Comercial La Gran Vía, local #118. Tel: 2243 - 5629,
granvia@kreef.com

www.kreef.com



@kreef.elsalvador



Kreef Delimarket
Restaurant